Conocé mas di matanan herbal pa bo hoffi

Yerba Bueno, un mata cu hopi uso y facil pa cuida pa tur hardin!





ORANJESTAD - Yerba Bueno (Mentha piperita), tambe ta wordo yamá Lopende kruid, Yerb'i Soppi, Mentha, Pepermunt, Peppermint, Mint y asina por sigui mencioná varios otro nomber, Tur ta referí na e mesun mata y ta masha conocí y usá na Aruba.

Den cushina e ta wordo hopi usá, entre otro ta usé den soppi, sanger yená, carni di carné, galiña hasá, etc. Purba pone blachinan freco di Yerba Bueno den salada di tuna y pone poco Lamoenchi aserca. Bruha un paar di blachi den yoghurt, lagé fria y e yoghurt lo tin un toke diferente cuné e biaha aki ora bo comé.

Tambe purba dorna (garnish) cuminda cu e blachinan of poné den un bebida favorito. Mayoria di restaurant ta usa esaki banda di nan postrenan, dicon abo no? Un otro ehemplo pa usa Yerba Bueno den bebida ta pa traha un awa di Lamoenchi y tira algun (5 of 7) blachi di Yerba Bueno den dje. Hmmmm, refrescante!

Cuido: Ta mihor planta Yerba Bueno den un baki. E no mester di un baki hundo, 5 cm. més ta bon, pero mas grandi e baki ta, mas mihor, pasobra e ta un mata cu ta gusta cana y plama. Pa motibo aki el a haya e nomber di Lopende Kruid.

Yerba Bueno no ta producí simiya, e mester wordo plantá for di steki. Mester snoei Yerba Bueno periodicamente, pasobra sino e ta crece bira mucho grandi pa e baki. Corda cu Yerba Bueno mester di solo y no por cu demasiado awa, promé cu muha e mata, hinca un dede den e tera y sinti si e tera ta muhá.